



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## GÜL BÖREĞİ

3,5 su bardağı un  
1 küçük margarin (125 gr.)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı limon suyu  
İç i için :  
1/4 kalıp beyaz peynir (125 gr.)  
8-10 dal maydanoz  
1 yumurta

Peynir rendesine, kıyılmış maydanoz ve yumurta akı katıp karıştırınız.  
Unun ortasını açıp, tuz, limon suyu ve bir miktar ılık su ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. Silindir şekline getirerek 3 eşit parçaya bölünüz. Beze yapıp üzerine nemli bez örtünüz. Her bezeyi mümkün olduğu kadar büyük açınız. Üzerine eritilmiş yağ sürüp, 4 parmak genişliğinde bantlara kesiniz. Uçlarından uzatarak 4 tanesini üst üste koyunuz. Bir ucundan kendi genişliğinde 3 kere katlayıp kesiniz. Diğerlerini de katlayıp keserek yan yana diziniz, (artan bantları birleştirip aynı şekilde katlayınız.)  
Her birini ortası kalın kenarları ince 12-14 cm. çapında daire açınız. Ortasına iç koyup kenarlarını üstüne pililer yaparak kapatınız. Yağlanmış tepsiye diziniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetti fırında pişiriniz.

[ML® Gül Böreği \(Mantarlı\) için tıklayın](#)